

Menú fiestas de Gracias 2022

APERITIVO

Diferente cada fin de semana mientras decidimos lo que vamos a comer

ENTRANTE

A ELEGIR

- **ALCACHOFAS**
braseadas sobre crema de trufa y cubiertas con jamón ibérico "Casalba"
- **ENSALADA**
con ventresca de atún confitada, tomatitos cherrys, queso fresco, perlas de mozzarella, selección de lechugas y vinagreta de miel y mostaza
- **CÓCTEL**
de marisco con piña, aguacate y salsa rosa casera
- **PIMIENTOS**
de piquillo rellenos de cazón en salsa marinera y langostinos sobre crema de espárragos
- **RISOTTO**
de pollo al curry con uvas pasas
- **LASAÑA**
de carne a la boloñesa con verduritas y queso de cabra

SEGUNDOS

CARNE O PESCADO

- **CIERVO**
pierna deshuesada guisada en salsa de vino tinto con parmentier de patata
- **ENTRECOT**
de vaca gallega con patatas y pimientos rojos asados de Belorado
- **CODILLO**
de cerdo asado en su propio jugo con champiñones al ajillo
- **SUPREMA**
de bacalao Skrei confitado a baja temperatura con piperrada
- **SAPITO**
al horno con refrito de ajo y perejil con patata panadera
- **CALAMARES**
en su tinta con guarnición de arroz blanco vaporizado

POSTRES

CASEROS

Elige uno de nuestros postres de elaboración propia

22,50 €(pan y agua incluido)